ぽっ

Summer 2009
北ガスだより

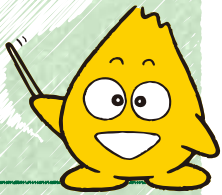
News

ガスでオドロキ発見!
「やまぐち食品」さま

Cooking

みえこ先生の
ガスで美味しくクッキング
すいかのゼリー
グラニテ添え

ガスで オドロキ発見!



株式会社やまぐち食品 様

健康食品として注目される豆腐づくりに 天然ガスがお役に立っています。

創業からもうすぐ60年目を迎える(株)やまぐち食品では、
豆腐、油揚げ、こんにゃく、ところてんなどを製造しています。
おいしさで評判の製品づくりを見せていただくために、
恵庭テクノパーク内にある本社工場におじゃましました。

環境に配慮しながら 丹誠込めて作ります

豆腐はタンパク質が豊富で低カロリーな食品として、注目を集めています。

その製造工程は、大変時間のかかるものです。まず大豆を半日以上水に浸し、細かく砕きます。この大豆汁を煮沸し、豆乳とおからに分けます。豆乳に凝固剤を加えて固めると豆腐の出来上がり。この過程で、煮沸する際の蒸気ボイラー用燃料に、天然ガスが使われています。

天然ガスは環境に優しいこと、そしてパイプラインで供給しているため、冬の悪天候時でも燃料の配送がストップしない安定性が採用のポイントでした。

ほかにも、環境への配慮はいろいろ。たとえば、製造工程で出るおからは、食品に加工するほか、牛の飼料やペットフードにリサイクルし、ムダを出しません。さらに、工場周辺の清掃活動も積極的に行っています。

▲清潔な環境でていねいに製造されます

▲発売2年目のイチオシ商品「和み」

安心のおいしさと地産地消への取組み

さまざまな商品の中で、最近好評なのは、道産大豆だけで作る豆腐「和み（なごみ）」です。一般的な豆腐は、製造過程で水分を切りますが、これは底上げされた容器に詰め、ゆっくりと水分を切るというユニークな豆腐です。ひとつずつ丁寧に手作りされ、ガーゼに包まれているため、しっとり滑らかで、出来立ての舌触りが楽しめます。食の安全へのニーズに応え、地産地消に貢献できる食品として、さらに販売に力を入れていくそうです。

直営店の限定商品や工場でのおトクな販売も

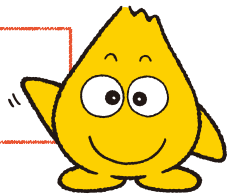
製造された商品は、早朝から道内各地に配送され、店頭に並びます。

また、お客さまの顔を見ながら商品を直接販売したいという思いから、自社直売店「豆てっぽう」を、札幌市内に2カ所（東急ストア自衛隊駅前店、豊平店）、苫小牧市内に1カ所（イオン苫小牧ショッピングセンター）展開しています。ここでは、春の「さくら豆腐」や、大豆の収穫後一番に製造される「おとうふヌーボー」といった季節商品も限定販売しています。

さらに、工場でも直接小売りをしていて、少し形が崩れた規格外品を手頃な価格で販売。持参した容器に入れてくれるエコな買い物もできますので、足を運んでみてはいかがでしょう。

▲恵庭テクノパークにある本社工場

株式会社やまぐち食品
■〒061-1405 恵庭市戸磯 201−18
■TEL（0123)33-5015



みえこ先生の ガスで美味しくクッキング

すいかのゼリーグラニテ添え

さわやかな甘さのすいかをプルンプルンのゼリーにし、同じくすいかで作ったグラニテを添えました。グラニテはフランスでは口直しや食後にいただく氷菓で、〝ザラザラした〟という意味があります。異なる食感をお楽しみください。

坂井美恵子先生

北ガスクッキングスクール
統括主任講師

NHK総合
「ほっからんど北海道」
月～金曜／
午前11:30～午後0:00
第1・3水曜日 レギュラー出演

cooking recipe

材料　分量の目安
1カップ＝200mℓ 大さじ1＝15mℓ 小さじ1＝5mℓ

材料●6個分　（1個分 143kcal）

すいか（正味）……650g
A［さとう……50g
　白ワイン……大さじ1
［粉ゼラチン……10g
　水……50mℓ
ホワイトチョコレート……40g
茹であずき……大さじ2
ミント……6枚

すいかのグラニテ用
すいか（正味）……150g
白ワイン……大さじ1/2

作り方

1. 50mℓの水に粉ゼラチンを振り入れ、15分くらい置いてふやかします。
2. すいかは種を取り、ミキサーにかけてこし、鍋に入れます。Aを加えて火にかけ、沸騰する直前に火を止めます。
3. ①のゼラチンを湯せんにかけて溶かし、②に加えます。
4. 鍋底を氷水に当てて、静かに混ぜながら冷やします。とろみがついたらグラスに流し、冷蔵庫で冷やし固めます。
5. ホワイトチョコレートは湯せんにかけて溶かします。
6. ④のゼリーが固まったらグラニテをのせ、茹であずきを散らして⑤のチョコレートをかけ、ミントを飾ります。

★すいかのグラニテの作り方

1. すいかは種を取り、ミキサーにかけてこし、白ワインを加えます。
2. ①をバットに流して冷凍庫に入れ、凍りはじめたらフォークでかき混ぜます。これを3〜4回繰り返します。

※お子さまが食べる場合は白ワインを加えずに作ってください。
※ホワイトチョコレートは市販のペンタイプを使ってもいいでしょう。

エコ&ヘルシーポイント

★すいかを1個買ってもなかなか全部食べきることは難しいものです。ゼリーにすると違う食感を味わうことができます。こうしてグラニテにしておくと保存がきき、残さず全部使い切ることができます。旬のすいかを無駄なく、美味しく、さまざまな味を楽しみましょう。

★すいかは英語で「ウォーターメロン」というように、成分の90%が水分で、残り10%近くが糖分です。果汁には利尿作用のあるカリウムなどが含まれ、高血圧の方などにおススメです。

ガス設備安全点検にご協力お願いいたします!

ガス設備安全点検とは

ガス事業法に基づいて、3年に1度、ガス漏れ検査とガス機器の調査をさせていただくものです。安心してガスをお使いいただくための大切な点検です（点検費用をいただくことはありません）。
よろしくご協力をお願いいたします。

調査の対象は?

北海道ガスのガスをお使いの全てのお客さまを対象としています。

作業の流れは?

1 事前のご案内

対象のお客さまへ検査・調査ご協力のお願いと訪問予定などを事前にチラシでご案内いたします。
ご案内の日時にご都合が悪い場合は、記載されている電話番号にご連絡をお願いいたします。

2 作業当日

予定日に係員が訪問し、ガス漏れ検査とガス機器調査を行います。
調査にかかる時間は5～15分程度です。
※お客さまのガス設備により異なります。
作業員よりお客さまへ作業の結果をご説明させていただきます。
ご不明な点、ならびにガス機器やガス漏れ警報器などについてご質問がございましたら、お気軽に作業員へお問い合わせください。

3 お客さまに作業完了確認のサインをいただきます。

ご確認ください

- 点検員は必ず身分証明書を携帯しております。
- 点検の際、ガスメーター・ガス栓のある場所、及び台所・お風呂場・ユーティリティ等ガス機器の設置してある場所に入室させていただきます。

北ガスホームページがリニューアル!

見やすく使いやすく、生まれ変わりました。

お客さまがよくご利用されるページを充実させ、より分かりやすく、より使いやすく整理しました。このほか、暮らしに役立つ情報も満載しておりますので、ぜひご覧ください。

TOPページの右側には、よくご利用されるページや困ったときに役立つページのメニューを分かりやすく配置。

人気のお料理レシピ「美恵子's クッキング」も大好評公開中!

ガスのある安心・快適な暮らしをサポート

【北ガス企業ホームページ】 http://www.hokkaido-gas.co.jp

省エネ型ガス機器や天然ガスに関する情報はこちら!

エコのたね天然ガスWebサイトもさらに充実しました。

エコのたね 天然ガス

クリーンエネルギー天然ガスのほか、省エネ型給湯暖房機「エコジョーズ」やガス・マイホーム発電システム「エコウィル」をはじめとするガス機器・システムに関する情報が満載。このほかにも、気になる光熱費やCO_2削減について、エコな暮らしを送るためのヒントが盛りだくさんです。

クリーンエネルギー天然ガスと省エネ型ガス機器・システムの情報満載

【エコのたね天然ガス Webサイト】
http://eco.hokkaido-gas.co.jp

「北ガス企業ホームページ」からも当サイトへ入れます。

これからも、お客さまにご満足いただけるよう、暮らしに役立つ情報を提供してまいりますので、よろしくお願い申し上げます。

北海道地区大会

[大会開催概要]

北予選、南予選を行い入賞チームは北海道地区決勝大会へ出場いただけます。

○北予選エリア 支庁：北空知・上川・留萌・宗谷・網走・十勝・釧路・根室
○南予選エリア 支庁：石狩・南空知・後志・胆振・日高・渡島・檜山
※空知（南空知＝美唄・月形より南、北空知＝奈井江・浦臼より北）

[応募方法]

次の書類を封筒に入れ、応募先までお送りください。

1. 必要事項
①氏名・性別（親子とも）②お子さんの学校・学年 ③住所 ④電話番号
⑤メール（お持ちの方）⑥料理の名前・品数 ⑦材料と分量（4 人分）
⑧作り方 ⑨料理の特徴（工夫点など）

2. お料理の写真または絵1点

※応募書類および写真・絵は返却いたしません。
※応募されたレシピ・写真および絵は主催者に所属するものとし、新聞・雑誌等で二次使用する場合がございます。
※ご提供いただいた個人情報は、当コンテストの開催関係にのみ使用いたします。

●専用応募用紙は、北海道ガスHPで打ち出しできます。 北ガス 検索
URL:http://www.hokkaido-gas.co.jp/support/2009oyako/

[応募期間]

2009 年6月19日（金）～９月11 日（金） 当日消印有効

[実技選考]

大会に参加するチームには、別途会場までの交通費を支給いたします。
詳細は書類選考通過チームにご連絡いたします

◎北予選 【開催日】2009 年 11 月 1 日（日）
【会　場】旭川市 ときわ市民ホール（旭川市 5 条通 4 丁目）
◎南予選 【開催日】2009 年 10 月 25 日（日）
【会　場】札幌市 北ガスクッキングスクール
（札幌市中央区北 1 条東 4 丁目 サッポロファクトリー内）

◎決勝大会【開催日】2009 年 11 月 29 日（日）
【会　場】札幌市 北ガスクッキングスクール
（札幌市中央区北 1 条東 4 丁目 サッポロファクトリー内）

[応募・お問い合わせ先]

〒060-0042　札幌市中央区大通西9丁目 3 番地 33
キタコーセンタービルディング 6 階　（有）百景広告社内
「全国料理コンテスト北海道地区」係
TEL：011-280-8822　e メール：gas@hyakkei-ad.com
（メールは応募のみ受付。お問い合わせは上記電話番号まで）

[審査員]

審査委員長：北海道食育コーディネーター会議座長
札幌市食育推進会議会長
天使大学看護栄養学部栄養学科教授　荒川義人

[決勝大会 賞]

◎優　勝／全国大会出場への切符&JTB 旅行券（3 万円分）&
道産食材とキッチングッズ（2 万円相当）
◎準優勝／ JTB 旅行券（2 万円分）&
道産食材とキッチングッズ（1 万円相当）

主催／ウィズガス CLUB・日本ガス協会北海道部会・
北海道エルピーガス協会・日本簡易ガス協会北海道支部
後援／北海道・北海道教育委員会・北海道 PTA 連合会
協賛／ホクレン農業協同組合連合会・北海道漁業協同組合連合会

第3回 ウィズガス 全国親子クッキングコンテスト

炎の調理で五感を研ぎ澄ます

コミュニケーションが広がる
我が家のオリジナル「ばんごはん」て、
全国大会にチャレンジ!

まずはレシピを書いて
エントリーすれば、
それでOK!

北海道地区 参加親子大募集!

全国各地で地区大会を開き、
代表チームによる全国大会を、
東京にて開催!
全国大会をめざす、
お料理大好きな親子を募集中!

参加者募集 応募締切 2009年9月11日(金) → 書類選考 → 地区予選 実技選考 → 決勝大会 実技選考 → 北海道代表進出チーム決定 → 全国大会 2010年1月10日(日)

[応募テーマ]「我が家のばんごはん」
作ること食べることで家族の笑顔と会話があふれ、我が家定番の人気メニューで我が子にも伝えたいばんごはん

[参加資格] 北海道在住の親(保護者)と子(小学1年生〜6年生)の2名1組

[調理の条件等] ●食材費:2,000円程度(4人分)
●調理時間:60分(盛り付け時間を含む)
※レシピは未発表のもので、ガスならではの調理方法を活用してください。
※品数の制約はありません。※自宅での下準備・下ごしらえは不可
※実技は秋に行われます。季節の食材を考慮の上レシピをお考えください。
※書類選考を通過したチームには、実技選考当日、食材費(2,000円)を支給いたします。

[選考方法] 北海道地区で応募書類を選考の上、通過チームにて実技選考を行います。味、オリジナリティ、栄養バランス、ガスならではの調理方法、親子のチームワークなどを審査のポイントといたします。
また、道産の食材を使用している場合は加点の対象となります。

全国大会

[開催日] 2010年1月10日(日)

[会 場] 東京ガス 新宿ショールーム
(東京都新宿区西新宿 3-7-13 新宿パークタワービル別館)

[全国大会審査委員長]
服部 幸應 (学)服部学園理事長、服部栄養専門学校校長

[全国大会 賞] ◎ウィズガス CLUB 賞(1 組)／
賞金10万円&「食材のルーツを親子でたどる旅2泊3日」(20 万円相当)
※その他各賞をご用意します。

戸建住宅にお住まいのお客さまへ

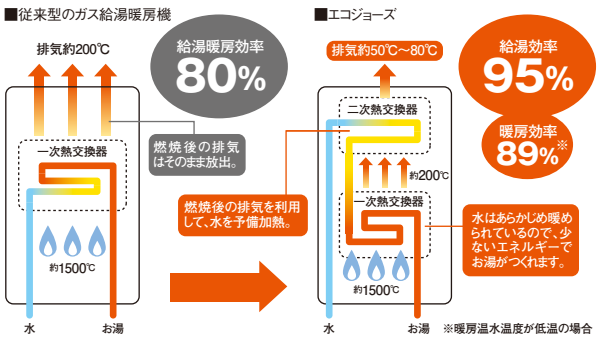
灯油セントラルから簡単チェンジ

省エネ型給湯暖房機 エコジョーズ

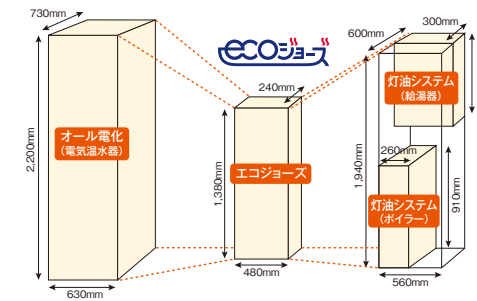
「エコジョーズ」は天然ガスを使った潜熱回収型ガス給湯暖房熱源機。リビング、バスルーム、キッチンの給湯・暖房を、これ1台でまかなうことができます。熱効率もこれまでのボイラーに比べ大幅にアップ。省エネルギー性と省スペース性を兼ね備えた、家庭用ボイラーです。

エコジョーズなら排熱をムダなく使い、省エネ!

今までの給湯暖房機は、給湯暖房効率80%が限界でした。
でも、エコジョーズなら給湯効率95%、暖房効率89%を実現できます!



エコジョーズならとってもコンパクト! 見た目もすっきり。



また、本体重量が運転時で56kgなので、電気温水器設置の際に必要な床の補強工事も要りません。

灯油セントラルをお使いのお宅なら、**パネルヒーターなどの暖房端末機器はすべてそのまま**でお使いいただけます。新たな購入は必要ありません。

最寄りの北ガスまでお気軽にお電話ください。

スポット料理教室のご案内

坂井美恵子スペシャル料理教室

NHK出演でおなじみ、当スクール統括主任講師の坂井美恵子が講師をつとめます。(各回定員24名)

A 7/21(火)10:30～13:30
イタリアンでアンチエイジング
参加費[3,000円]

B 9/15(火)10:30～13:30
秋の和菓子教室
参加費[3,000円]

※ご希望の方はお電話でお申し込みください。先着順とさせていただきます。

北ガスクッキング スクール受講生募集中

体験レッスン実施中 予約制

下記コースを体験受講できます。
お気軽にご参加ください。
※詳細は下記までお問い合わせください。

仕事帰りの楽しみにも◎
スタンダードコース(月4回)
[月謝:8,400円]
入会金／3,000円　※振替制度有
毎週水曜日／18:15～20:45

レパートリーを増やしたい方に◎
スタンダードコース(月2回)
[月謝:4,200円]
入会金／3,000円　※振替制度有
第2・4金曜日／10:30～13:00

料理を始めてみませんか?
ビギナーコース
[受講料:24,000円]
(全10回分。分割2回払い可)
入会金／3,000円　※振替制度有
第1・3・4木曜日(月3回)／18:15～20:45

休日にお料理を学びましょう!
創作和食コース(月1回)
[月謝:3,000円]
入会金／3,000円
第1土曜日／10:30～13:00

◉体験参加した上で、ご入会いただくと入会金が半額に。
(お二人以上でご入会の場合は、入会金0円に。)
◉さらに今ご入会の方には、オリジナルレシピBOOK、専用バインダー、エコバッグ、簡易まな板をプレゼント。

●資料請求、お問い合わせ、見学希望、体験希望は、お気軽に下記までお電話ください。

北ガスクッキングスクール

☎(011)207-4100 (受付時間／10:00～18:00)

札幌市中央区北1条東4丁目サッポロファクトリー〈1条館3F〉
http://www.hokkaido-gas.co.jp　駐車場4時間無料

ケータイ電話で情報をGET!

どうしていますか?

手間がかからず ラクラク です!

毎月のガス料金のお支払いは、口座振替、クレジット決済がおすすめです! 毎月自動的に支払いが済むので、手間がかからず、忘れることもありません。まだお手続きされていないお客さまは、この機会にぜひご検討ください。

おすすめ その2

クレジット決済

クレジットカード会社がお客さまに代わり北ガスへ支払い、クレジットカード会社からお客さまにご請求する方法です。
カード会社へのご請求予定額を、あらかじめ検針票等でお知らせします。引き落とし日はご利用になるカード会社によって異なります。

- 北ガスの窓口でのクレジットカードによるお支払いはできません。
- 北ガスからは請求書・領収証を発行いたしません。カード会社からのご利用明細等でお確かめください。
- 移転された場合は、再度お申し込みが必要になります。

●下記のマークのあるクレジットカードでお申し込みいただけます。

「申込書」のお取り寄せは、ホームページが便利です!
ホームページなら時間を気にせず手軽にお取り寄せいただけます。

開始月は
ハガキでご案内
いたします

(1~2ヶ月程度
要します)

北海道ガス　検索

お客さま番号がわかるもの(検針票または請求書)をご用意のうえ、入力してください。

**北ガスのホームページが新しくなりました!
ぜひご覧ください!!** ※詳しくは6ページ

ガス料金のお支払い方法

口座振替、クレジット決済が便利です!!

おすすめその1 口座振替

お客さまがお持ちの口座より自動的にお支払いいただく方法です。
振替日とご請求予定額を、あらかじめ検針票等でお知らせします。

- 振替可能な金融機関については北ガスホームページまたは申込書をご覧ください。
- 振替日はお客さまのご住所により北ガスが設定しています。
- 万一残高不足で振替ができない場合は、約10日後に再振替いたします。
  ※再振替の場合はあらかじめハガキで振替日をご案内いたします。
- 当社が定める範囲内で振替日をお選びいただける「選択振替サービス」もご用意しています。
  ※申込書のご提出が必要です。振替日はご希望に添えない場合がございますので、お近くの北ガス窓口にお問い合わせください。
  ※選択振替サービスの場合、再振替はありません。
- 移転先でも北ガスをご利用の場合、継続手続きにより、そのまま口座振替をご利用いただけます。お近くの北ガスまでお申し込みください。

口座振替・クレジット決済のお申し込み方法

ホームページまたはお電話で「申込書」をお取り寄せください

「申込書」にご記入ください

北ガスにご返送ください

札幌 気軽で手軽な立ち呑み酒場が誕生！

4月6日、札幌駅南口の駅前通り沿いに憩いの立ち呑み酒場がオープンしました。お料理は全品100円～350円とリーズナブル。なかでもカレー味が珍しい牛スジ煮やモツ煮が人気。札幌では珍しいホッピーも置いています。地下鉄さっぽろ駅5番出口直結で、雨の日も気軽に立ち寄れる「ゑびす家」で仕事帰りにふらっと1杯、明日への活力をつけに行ってみませんか?

さっぽろ大衆酒場 ゑびす家

●札幌市中央区北4条西3丁目
成友ビル地下1階（5番出口直結）
☎011-223-8488
●定休日／日曜・祝日 ●P／なし
●営業時間／15:00～24:00
（ラストオーダー23:30）

小樽 小樽で大人気！行列のできるドーナツ屋さん

開店は6年前で、今年2月に移転オープンしました。こだわりの厳選素材を使い、毎日お店で手作りしています。14種類あるドーナツのなかでもイチオシは「塩ドーナツ」（130円）。一度食べたら忘れられない味で、リピーターのお客さまも増えています。タルトやアップルパイもオススメです。札幌の円山にも直売店があり、人気を集めています。

小樽のドーナツ屋さん

●小樽市緑1丁目4-26
☎0134-31-1007
●定休日／毎週水曜日、第1・3・5日曜日
●P／5台
●営業時間／10:00～19:00

●価格は全て税込。●営業時間、定休日は変更になる場合もあります。

小樽のドーナツ屋さん

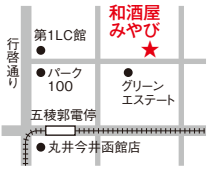
本券ご持参で、
ドーナツ10個お買い上げの方に塩ドーナツ1個プレゼント!
※期間中何回でもお使いになれます。
有効期限：平成21年8月末日

函館 ひとりでも楽しめる居酒屋！！

近海でとれた鮮度抜群の魚介が「本日のオススメ」。気取らない店主の笑顔と素材を生かした料理は一日の疲れを癒してくれます。オススメ料理で一杯、隠れメニューでまた一杯。『気軽にお食事をするも良し』『隣席と地酒を酌み交わすも良し』。ご予算に応じて宴会も承っておりますので、是非ご利用ください。カウンター席8名・和室5室・宴会30名様までOKです。

和酒屋(WAZAKAYA)みやび

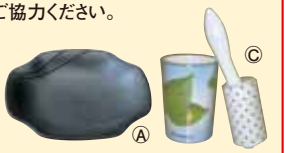
●函館市本町18番18号
YKビル1階
☎0138-54-0066
●定休日／日曜 ●Ⓟ／なし
●営業時間／18:00～23:00



ぽっ プレゼントクイズ

クイズの正解者の中から抽選で合計33名の方に、Ⓐ～Ⓔのいずれかをプレゼントいたします。アンケートにもご協力ください。

Ⓐ「たち吉」陶板鍋(土鍋と大皿の2役で使えます)…3名様
Ⓑ「with GAS kitchen」レシピ本 ……10名様
Ⓒてん太くんコロコロクリーナー ……5名様
Ⓓクッキングシェーカー(ドレッシング用) ……5名様
Ⓔエコバッグ……10名様



クイズ 北ガスのホームページをリニューアルしましたが、省エネ型ガス機器や天然ガスに関する情報についてのWebサイトは?

「○○のたね」 ヒントは6ページ ⇨

アンケート

❶お客さまが見てみたいと思うサイトをお教えください。上位3つを下からお選びください。

ア　ガス料金について(料金メニュー・料金計算シミュレーション等)
イ　お料理レシピ(美恵子'sクッキング)・クッキングスクール
ウ　ガス機器情報(エコジョーズ・ガラストップガスコンロ等)
エ　ガスの安全対策(ガス漏れ時の対応等)
オ　新築マンション紹介
カ　その他(　　)

回答例
❶1番(イ)
2番(ア)
3番(ウ)

❷その他、北ガスのホームページに対するご意見などをお書きください。

応募方法／クイズの答えおよびアンケートとご希望のプレゼント番号(Ⓐ～Ⓔのいずれか)、郵便番号、住所、氏名、年齢、職業、電話番号をハガキにご記入の上、下記までお送りください。ホームページからの応募も可能です。

宛　　先／〒060-8530 札幌市中央区大通西7丁目3番地1　北海道ガス㈱「北ガスだより」係
または http://www.hokkaido-gas.co.jp へアクセス!

応募締め切り／平成21年8月14日(金) ※当日消印有効

当選発表／賞品の発送をもって代えさせていただきます。

※プレゼントクイズにご応募いただく際のお客さまの個人情報につきましては、賞品の発送のほか、北ガスからの情報提供等に使用させていただく場合がございますが、お客さまの同意なしに第三者へ提供することはありません。

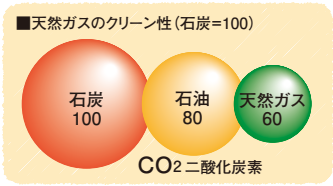
NEWS 天然ガスニュース

北見市の天然ガス転換が、8月中に終了します。

2009年3月9日よりスタートした「天然ガス転換作業」。皆さまのご協力により現在約55万件のお客さまに天然ガスをお使いいただいております。今後も引き続き8月まで転換作業を行ってまいります。北見市のお客さまには大変ご迷惑をおかけしますが、ご協力をよろしくお願いいたします。

天然ガスはCO_2の発生が少ないクリーンなエネルギーです。

石炭を燃やしたときの二酸化炭素の発生量を100とすると、天然ガスは60ですみます。人体に有害な一酸化炭素も含まれていないことから、人に、環境にやさしいエネルギーとして高く評価されています。



※天然ガスはSOxを発生しません。

出典：IEAおよび日本エネルギー経済研究所

KITAGAS

北海道ガス株式会社 http://www.hokkaido-gas.co.jp

本社・お客さまセンター（札幌地区）・・・札幌市中央区大通西7丁目3番地1 ☎（011）231-9511
保安センター（ガス漏れ通報・24時間受付）・・・